

# Le Belleville

Depuis 100 ans, la famille Luchaire vous accueille au Belleville, cette année un vent de modernité souffle les bougies, le restaurant et la brasserie ne font plus qu'un pour devenir un bistrot gourmand et l'hôtel est passé en trois étoiles!

## ❖ Le Café - Le Bistrot

Le café vous ouvre ses portes tous les jours à partir de 7H jusqu'à 22H ou 23 H en saison estivale, nous vous proposons des boissons mais également des pâtisseries et des coupes glacées à toute heure!

Le bistrot, union du restaurant et de la brasserie, vous accueille 7 jours sur 7. Des plats traditionnels vous sont servis aux heures de repas. Du simple menu du jour au gourmand menu Belleville retrouvez nos classiques selon vos envies.

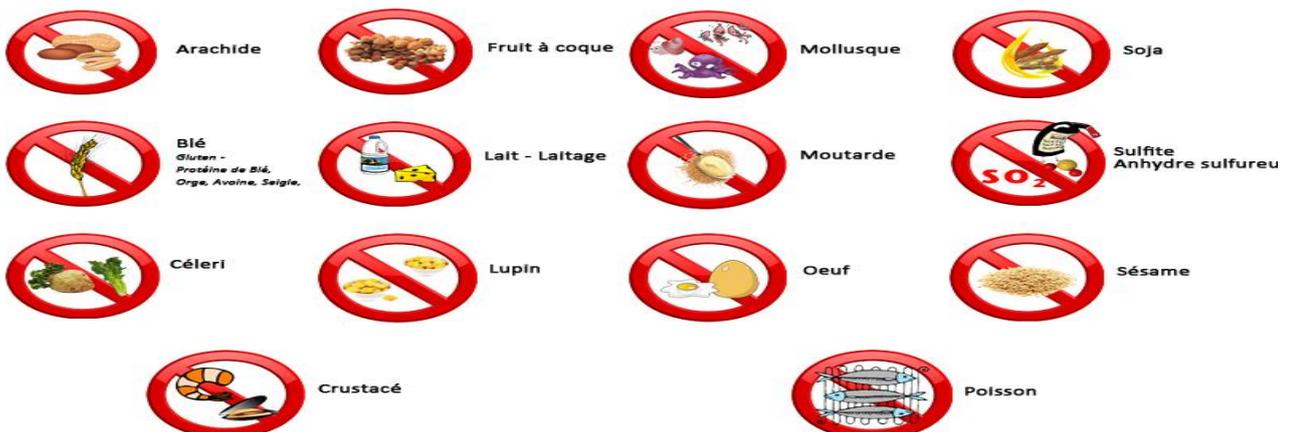
## ❖ L'Hôtel

De passage ou pour un long séjour, l'Hôtel \*\*\* vous propose des formules adaptées dans l'une de ses 50 chambres. Pour vous accueillir, deux catégories standard et supérieure ainsi que 2 chambres pour les personnes à mobilité réduite et des chambres familiales.

## ❖ Le Traiteur

Le Traiteur vous propose tous les jours des suggestions de plats à emporter, mais également des solutions pour vos réceptions, événements tel des apéritifs dinatoires, des paellas ou des repas gastronomiques.

## ❖ Les allergènes



# Carte des Boissons

## ❖ Apéritifs

<b>Kir</b> (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne)	2.50 €
<b>Kir Royal</b> (au champagne) ou <b>Flûte</b>	5.90 €
<b>Anisé</b> (Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal)	2.20 €
<b>Classique</b> (Martini, Suze, Byrrh, Ambassadeur, Muscat, Carthagène, Sangria)	2.80 €
<b>Cocktails</b> (Americano, Mojito, Caïpirinha)	5.00 €
<b>Pina colada</b>	8.00 €
<b>Les classiques</b> 4 cL (whisky, rhum, tequila, gin, vodka, jet 27, bailey's .....	5.00 €

## ❖ Digestifs

### Whisky supérieurs

<b>Jack Daniel, Red Label</b>	7.00 €
<b>Macalan amber, Connemara</b>	8.00 €
<b>Glenfiddich, Singleton</b>	7.00 €
<b>Nikka « Japon », Jura 10 ans</b>	8.00 €

### Rhum

<b>Rhum « Maison »</b>	4.00 €
<b>Kraken</b>	7.00 €
<b>Don Papa, Diplomatico, Clément</b>	8.00 €
<b>Angostura 1919, Centenario 7 ans</b>	8.00 €

### Divers

<b>Cognac</b> (Fine champagne Rémy Martin, Courvoisier Luxe)	8.00 €
--	--------

### Digestifs classiques

<b>Disaronno « Italie », Get 27, Bailey .....</b>	5.00 €
<b>Amaretto, Grand Marnier, Cognac, Armagnac...</b>	5.00 €
<b>Vieille prune, Poire, Mirabelle, Limoncello....</b>	5.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Carte des Boissons

## ❖ Bières

<b>Pelfort blonde à la pression</b>	15cl 1.90 €	25cl 2.60 €	50cl 4.90 €
<b>Bière du moment à la pression</b>	15cl 2.10 €	25cl 3.10 €	50cl 5.50 €
<b>CineyTriple fermentation à la pression</b>	15cl 2.50 €	25cl 3.50 €	50cl 6.70 €
<b>Bière en bouteille</b>		33cl 4.00 €	50cl..5.00 €
<b>Bière Heineken sans alcool</b>			33 cl..2.80 €

## ❖ Rafrâchissements

<b>Perrier</b>			2.80 €
<b>Vittel</b>	33cL 2.30 €	50cL 3.30 €	1L 4.30 €
<b>Vernière</b>		50CL 3.30 €	1L25 4.30 €
<b>Soda, Jus de fruits Pago</b>			2.80 €
<b>Sirop</b>			2.00 €
<b>Limonade</b>			2.00 €
<b>Diabolo, Fun tea</b>			2.30 €
<b>Fruits pressés (Orange, citron)</b>			4.00 €
<b>Sans alcool (Palermo, Vennezzio)</b>			2.50 €

## ❖ Boissons chaudes

<b>Café, décaféiné</b>	1.40 €
<b>Noisette</b>	1.60 €
<b>Grand café</b>	2.30 €
<b>Cappuccino</b>	2.80 €
<b>Thé (Noir, vert, menthe, lait, citron)</b>	2.30 €
<b>Infusion (verveine, tilleul)</b>	2.10 €

## ❖ Salon de thé

<b>Crêpe ou Gaufre (sucre, confiture, Nutella, miel)</b>	3.00 €
<b>Crêpe ou Gaufre Gourmande (1 boule de glace + chantilly)</b>	4.50 €

## Pour l'Apéro ou les Petits Creux

L'assiette de frites	3.50 €
Tapas de la mer (friture de joels et rabas de seiche)	8.00 €
Tapas de charcuterie	8.00 €

## Les Rendez-vous gourmands

Tous les vendredis soirs : <b>Parillade de Poissons + ¼ de chardonnay</b>	19.50 €
Tous les jeudis : <b>Couscous aux 3 viandes et ses légumes</b>	11.90 €

### En saison

Les mardis soirs <b>Moules frites à volonté</b>	13.90 €
---	---------



# Le Menu du Jour

(Servi uniquement le midi du lundi au samedi hors jours fériés)

## Sur l'ardoise

### ❖ Le Menu

Entrée, Plat, Dessert

Les midis du Lundi au Samedi	13.20 €
Les soirs à panacher avec le menu Bistrot	17.00 €
Les dimanches et jours fériés	21.00 €

### ❖ Le Menu Express

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

Le midi en semaine	11.20 €
Le soir en semaine	13.20 €
Les dimanches et jours fériés	17.00 €

### ❖ A la carte

Plat du jour, le midi en semaine	9.60 €
Plat du jour le soir	10.80 €
Plat du jour dimanche et jours fériés	13.50 €
L'Entrée du Jour	6.80 €
La Pâtisserie du Jour	5.50 €

**LA SUGGESTION DU JOUR 11.90 €**



## Menu Belleville à 27.00 €

### Mise en Bouche

\*\*\*

**6 Huîtres de Bouzigues**, Vinaigre d'échalote et pain de seigle

**Foie gras de canard « maison »**, Confit de fruits de saison et pain grillé (Sup. + 2 €)

### Salade gourmande Belleville d'Automne

Salade de saison, gésier de volaille confit, magret fumé, noix, poire, croûtons, fondant aux amandes

**Ou Saumon gravlax**, purée de betterave au miel de pays, pain grillé et crème d'aneth

\*\*\*

### Filet de daurade royale grillé, pesto basilic

Flan de butternut, carottes au beurre de thym

**Noix de St Jacques snackées, coulis de crabes verts** (Sup. + 2 €)

Risotto, champignons du moment et châtaigne

### Côte de veau à la crème et champignons

Légumes du moment

### **Ou Cochon Ibérique, jus acidulé**

Ecrasé de P de terre, chips de chorizo

\*\*\*

**Dessert ou coupe glacée à la carte**

## Menu Enfant à 7.90 €

(Uniquement réservé au moins de 12 ans)

Lasagnes à la bolognaise, Steak haché, Rabas de seiche **Ou** Jambon blanc

\*\*\*

Accompagnement au choix : Frites, Purée, Légumes du moment...

\*\*\*

Flan, Yaourt ou 1 boule de Glace chantilly

# Menu Bistrot à 17.00 €

Hors dimanche midi et Jours Fériés

**Soupe de poissons de roche « maison »**

**Terrine de cochon aux baies de Genièvre**, confiture d'oignon recette du papy !

**Fondants Belleville aux amandes x 3** (spécialité à base de fromage et d'amande)

**Salade Aveyronnaise** (Salade de saison, dés de roquefort, pomme fruit, noix et saucisse sèche)

**Ou L'entrée du Jour** (sauf dimanches et jours fériés)

\*\*\*

**Linguine aux coques en persillade**

**Filet de lieu noir grillé sur peau, crème de cresson**, pommes de terre « rattes »

**Daube de sanglier au vin de Faugères**, pâtes au beurre

**Faux filet de bœuf grillé, sauce au poivre**, pommes frites

**La suggestion du jour** (sauf dimanches et jours fériés)

**Ou Le plat du jour** (sauf dimanches et jours fériés)

\*\*\*

**Assiette de 3 fromages**

**Coupe de glace (2 boules)**

**Ou Dessert du jour**

**Les garnitures des plats peuvent être modifiées, au choix :**

**Frites, pommes vapeur, pâtes, légumes du jour, riz, pommes au four, salade**

**Sauce roquefort ou sauce poivre 2.00 €**



# La Carte

## ❖ Les Entrées Froides et Chaudes

<b>6 Huîtres de Bouzigues</b> , Pain de seigle, vinaigre d'échalote (5,6)	9.50 €
<b>Ardoise de charcuterie Aveyronnaise</b> (6)	8.80 €
<b>Terrine du papy aux baies de Genièvre</b> , confiture d'oignon (11,8)	9.50 €
<b>Foie gras de canard « maison »</b> , confit de fruits de saison et ses toasts (7,8)	14.50 €
<b>Foie gras de canard chaud aux fruits de saison</b> (7,1)	13.50 €
<b>Ardoise camembert gourmand</b> (7,1)	12.80 €
(Camembert entier rôti dans sa boîte, pommes snackées, salade)	
<b>Soupe de poissons de roche</b> , rouille, croûtons et fromage râpé (14,13,9,7,11,3,8)	7.80 €
<b>Fondants « Belleville » aux amandes x 4</b> (spécialité à base de fromage et d'amande)	9.50 €
(6,5,2,11,7)	

## ❖ Le Coin des Salades

<b>Salade végétarienne</b> (7)	petite : 8.50 € grande : 9.80 €
(Salade, concombre, radis, avocat, tomate, artichaut, betterave)	
<b>Salade Aveyronnaise</b> (6,2,7)	petite : 8.80 € grande : 12.80 €
(Salade de saison, dés de roquefort, pomme fruit, noix et saucisse sèche)	
<b>Salade Océane</b> (14,13,3,7)	petite : 9.50 € grande : 13.50 €
(Salade de saison, anchois, crevette, encornet et saumon gravlax)	
<b>Salade César</b> (11,6,14,7)	petite : 8.80 € grande : 12.80 €
(Salade romaine, poulet grillé, œuf dur, croûtons, sauce César, parmesan)	
<b>Salade gourmande Belleville d'Automne</b> (6,2,5,7,11)	petite : 10.80 € grande : 14.80 €
(Salade de saison, gésier de volaille confit, magret fumé, noix, poire, croûtons, fondant aux amandes)	

# La Carte

## ❖ Les Pâtes – Omelettes - Risotto

<b>Agnoletti farci ricotta, épinard, crème et parmesan (6,5)</b>	11.80 €
<b>Pâtes au roquefort et jambon de montagne (6,5,9,11)</b>	10.50 €
<b>Gratin de lasagnes à la bolognaise (5,6,11)</b>	9.80 €
<b>Linguine aux coques en persillade (5,11,13,6)</b>	11.50 €
<b>Omelette nature (11,1)</b>	9.00 €
<b>Omelette jambon ou fromage (11,6,1)</b>	9.50 €
<b>Risotto crémeux aux champignons du moment et châtaignes (6,1)</b>	14.00 €

## ❖ Les Poissons

<b>Noix de St Jacques snackées, coulis de crabes verts (13,3,1,5)</b>	21.50 €
Risotto aux champignons du moment et châtaignes (6,1)	
<b>Filet de lieu noir grillé sur peau, crème de cresson, P de terre « rattes » (14,6,5,1)</b>	14.50 €
<b>Gambas à la plancha sauce aïoli, pommes snackées (6 pièces) (13,1,11,7)</b>	14.50 €
<b>Sole grillée ou meunière (environ 300 g), légumes printanier (14,1,6)</b>	19.50 €
<b>Parillada de poissons (assortiment de la mer à la plancha) (14,3,13,1)</b>	20.50 €
<b>Filet de daurade royale grillé, pesto basilic</b>	17.50 €
Flan de Butternut, carottes au beurre de thym (14,1,11,6)	



# La Carte

## ❖ Les viandes

<b>Le Tartare classique</b> (7,11)	14.90 €
<b>Le Tartare César (tourne-retourne)</b> (7,1,11)	15.90 €
<b>Le Haché boucher</b> (à cheval + 1 €) (1,11)	9.80 €
<b>Le Burger Belleville</b> (1,6,11,2,9,7,10,12,4) (Steak haché du boucher 200 g, tomate, oignon frit, salade, pain brioché)	12.90 €
<b>Le Faux filet grillé</b> (1)	13.90 €
<b>L'Entrecôte grillée</b> (1)	16.80 €
<b>Daube de sanglier au vin de Faugères, pâtes au beurre</b> (9,6,5,1,8)	13.80 €
<b>Le Magret de canard entier grillé</b>	16.80 €
<b>Cochon Ibérique, jus acidulé, écrasé de P de terre, chips de chorizo</b> (6,1,5,9)	15.50 €
<b>Côte de veau à la crème et champignons, légumes du moment</b> (6,5,9)	16.80 €

**Les garnitures des plats peuvent être modifiées, au choix :**

**Frites « maison », pommes vapeur, pâtes, légumes du jour, riz, pommes au four, salade**

**Sauce roquefort ou sauce poivre 2.00 €**



# Carte des Desserts

## ❖ Le Fromage - Les Desserts

L'Assiette de 3 fromages	5.00 €
La Pâtisserie du jour	5.50 €
Flan aux œufs et caramel (6,11)	5.50 €
Entremet aux figues et son biscuit noisettes-noix (2,5,6,9,11)	5.50 €
La tarte aux pommes – cannelle (5,6,11)	5.50 €
La tarte aux poires « Bourdalou » (2,5,9,11)	5.50 €
Parfait glacé aux marrons et miel de pays, éclats de nougatine (2,6,11)	6.00 €
La salade de fruits frais	5.00 €

## ❖ Les Glaces et Sorbets

Vanille, café, chocolat noir, marron, pistache, caramel, citron,

Pomme, menthe chocolat, fraise, coco, rhum raisin, poire, framboise, rousquille Catalane, Turrón, ananas, cassis, Rhum Don Papa

<b>1 Boule</b> 2.20 €	<b>2 Boules</b> 4.20 €	<b>3 Boules</b> 6.00 €
Supplément chantilly		1.00 €
<b>Coupe languedocienne</b>		6.50 €
(Glace turrón, glace abricot, glace pistache, fruits secs et chantilly)		
<b>Coupe Tutti Frutti</b>		6.50 €
(Glace citron, glace framboise, glace pomme verte, chantilly, fruits frais)		
<b>Coupe framboise folle</b>		6.50 €
(Glace framboise, glace vanille, crème anglaise, crumble et chantilly)		
<b>Coupe Terroir</b>		7.50 €
(2 boules glace Rousquille, glace turrón, biscuit, sauce caramel et chantilly)		
<b>Coupe colonel</b>		7.50 €
(Sorbet citron et vodka)		



# Carte des Vins

## ❖ Au Pichet

Domaine de la Reynardière (IGP Pays d'Oc) Rouge, rosé, blanc

Le verre 2.10€

50cL 6.00€

## ❖ Les Rouges

### D'ici...

Domaine St martin des champs Rouge « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <u>Rond</u>	15.00 €
Domaine Estève Rouge (AOC Faugères) <u>Tannique</u>	½ 8.50 € 17.50 €
Auprès de mon cep Rouge « Chevalier LU » (Mons – La Trivalle) Nature <u>Léger</u>	19.50 €
Shisterelle Rouge « Coup de Cœur » (AOC Faugères) <u>Rond</u>	19.50 €
Domaine Des Cimes (AOC St Chinian) <u>Puissant</u>	25.00 €
Château Jonquières Rouge « Barronie » (AOC Terrasse du Larzac) AB <u>Equilibré</u>	29.00 €
Domaine Léon Barral « Jadis » (AOC Faugères) AB <u>Puissant</u>	49.00 €

### D'ailleurs...

Oratoire de Chasse-Spleen (Moulis en Médoc Bordeaux)	29.00 €
Deschants St-Joseph (M. Chapoutier Côte du Rhone)	29.00 €

## ❖ Les Rosés

Domaine St martin des champs Rosé « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <u>Vif</u>	15.00 €
Domaine Estève Rosé (AOC Faugères) <u>Equilibré</u>	½ 9€00 17.50 €
Shisterelle Rosé « Saveur Estivale » (AOC Faugères) <u>Clair, fruité</u>	18.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# Carte des Vins

## ❖ Les Blancs

### D'ici...

Domaine St martin des champs Blanc « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <i>Rond</i>		15.00 €
Picpoul de Pinet <i>Vif, sec</i>	½ 7.50 €	14.50 €
Rébus Chardonnay Pays d'Oc (médaille d'or 2018)		17.00 €
Shisterelle Blanc « Parfum d'ivresse » (AOC Faugères) <i>Rond</i>		19.00 €
Domaine Les terrasses de Gabrielle Blanc « 12 de la noche en la Habana » (AOC St Chinian)		25.00 €
Château Jonquières Blanc « Barronie » (AOC Terrasse du Larzac) <i>AB Minéral</i>		29.00 €
Domaine Léon Barral <i>fruits confits</i>		49.00€

### D'ailleurs...

## ❖ Les effervescents

Veuve Pelletier	39.00 €
Moët et Chandon	59.00 €

## ❖ La réserve

Château Branaire 1989 (Appellation St Julien contrôlée)	145.00 €
Château Lynch Bages 1995 (Appellation Pauillac contrôlée)	295.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

